



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JÖLELİ KABAKLI TAVUK

- 2 tane kabak
- 2 tane tavuk but
- 2 paket jöle
- 1 tutam tuz
- 1 tutam mercanköşk yaprağı
- 1 kaşık sana margarin
- 1 çay kaşığı beyaz biber

Kabağı jülyen kesip buzlu suda bekletin. Küp kesilmiş tavuk eti sana margarin, tuz ve beyaz biberle kaynatın. Jelatini yarım litre soğuk suda eritip (paketin arkasındaki tarife göre) Yağı 200 cl kapasiteli 4 adet krem karamel kabına sürüp jöleden bir parmak kalınlığında aktarın. Bir parmak jöle ayırın. Jülyen doğranmış kabak ve tavuk etini kalan mercan köşk otunu jöleyle yoğunlaştırıp kaplara paylaşın. Ayırdığınız jöleyi ekleyip buzdolabında bekletin

